
PASTA Z MORTADELI

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1282 razy.

10 dag mortadeli
10 dag (3 sztuki) białek jaj
3 łyżki szczypiorku
3 łyżeczki śmietanki (12%)
sól
ocet

Białka wlać do rondla z wrzącą, osoloną wodą z dodatkiem 1/2 łyżki octu. Gotować pod przykryciem przez 2 min. Odcedzić, drobniutko posiekać. Mortadelę obrać ze skórki, rozetrzeć widelcem, wymieszać z białkiem, szczypiorkiem i śmietanką. Sprawdzić smak, ewentualnie przyprawić odrobiną soli.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD